BOLLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Anno I. Udine 17 Gennajo 1856. N. 5.

ROTAZIONE AGRARIA
in cui è compresa la semina della patata in autunno.

L'avvicendamento di piante che desidero di proporre lo feci palese ad alcuni socii, i quali si persuasero talmente dei vantaggi ch'esso presenta, da sollecitarne la pubblicazione pria di quando avea stabilito di fare: volendo io attendere almeno che dall'esperienza di due annate ne fosse comprovata la sua utilità non solo, ma che se ne potesse garantire il felice risultato, senza timore che ostacoli inaspettati avessero a sorgere per renderlo meno accetto.

Io leggeva spesso ripetuto sui giornali il suggerimento di dover seminare il pomo di terra, *solanum tuberosum* Linn., in autunno invece di primavera, come preservativo della crittogama, che da alcuni anni ne fa guasto; per cui mi venne l'idea di farne una prova nel 1854, che mi riuscì a meraviglia, avendo raccolte le patate un buon mese prima delle altre, che erano state poste in terra nella primavera. In quel medesimo incontro avea gettati alcuni tuberi nello stesso campo ove seminavano il frumento, i quali per tutto l'inverno si mantennero sani, ed a primavera avanzata diedero fuori le prime foglie quando di già il frumento mostrava la spiga; ed anche di questi potei avere il frutto nell'ultima metà di luglio, per cui mi restò tempo di seminare nel medesimo campo il trifoglio incarnato, *trifolium rubens* Linn.; che io soglio far seguire al frumento in cambio del cinquantino; pratica, di cui ho già esposte le ragioni ed i vantaggi nell'*Amico del Contadino*, e che l'esperienza di 15 anni ha pienamente giustificato.

In questo autunno poi, allettato da questo primo saggio, continuai l'esperimento delle patate nel frumento in proporzioni più vaste, e sopra terreni di diversa natura: e volli che il bifolco avesse cura di disporre lungo il solco sopra il letame i tuberi tenendoli alla distanza fra loro di m. 0. 40, comprimendoli bene entro terra, onde, dopo ricoperti dall'aratura, si trovassero ad una profondità sufficiente per non essere attaccati dal gelo. Il frumento intanto spuntò dopo pochi giorni, e passato l'inverno conservandosi in vita riprenderà certo vigoria quando sarà animato dai tepori di primavera, mentre la patata appena incomincierà a pullulare; così questa spunterà dal terreno nel momento in cui il frumento sarà di già grande, e non soffrirà punto per la presenza del nuovo socio, venendo tutt'al più smosso qualche gambo; e tutte due queste piante prospereranno benissimo soccorse dal letame, che si gettò a larga mano per avere un bel raccolto di frumento. Se la stagione poi mancasse di pioggia, il frumento, che tiene ricoperto il suolo, difenderà la patata dal seccore, ed essa troverà facilità a nascere, essendo il terreno di già sollevato da quelle piantine. Fra gli ultimi di giugno ed i primi di luglio il frumento mostra la sua maturità, ed in allora si taglierà, tenendo la falce un po' alta per non offendere la pianta sottoposta, che si lascia ancora fino agli ultimi di luglio senza bisogno di lavoro alcuno; giunti alla qual' epoca poi si trovano li suoi frutti ben maturi. Così non si ha bisogno in quel frattempo di occuparsi nei lunghi lavori di zappa, e si può in cambio attendere al taglio dei fieni, alla rincalzatura del grano turco grande ed a tante altre faccende, che cadono in quei dì. La raccolta delle patate ci compensa con usura della perdita di quel prodotto meschino, che si suol ritrarre dal granone cinquantino, che d'altronde dimanda per la sua coltivazione l'impiego di molta mano d'opera. E la patata si presenta ancora in un momento il più favorevole, alloraquando i contadini mancano della polenta; perchè è appunto negli ultimi mesi dell'anno rurale, che si trovano ad aver consumata la loro provvista. Anche le ruberie, che tanto sono di ostacolo alla diffusione di questa utilissima pianta, non possono commettersi con tanta facilità, essendo che le notti sono brevi, e sempre i campi vengono guardati dai loro coltivatori. Non si ha bisogno di custodire lungo l'inverno la semente, cosa che a farsi riesce di non poco incomodo, perchè senza usare di molta diligenza non la si difende dal gelo che la rende guasta, quando invece questa custodia si fa da sè sola nella terra. Spesso avviene che per la facilità di avere pronta alla mano una tale sostanza alimentare la si mangia a dirittura, pensando che a suo tempo se ne potrà acquistare di nuova per semente, quando poi, o per mancanza di danaro, o per incuria passa il tempo senza accorgersi, e così trascorso il momento non la si semina più.

Questi sono, a parer mio, i vantaggi che presenta all'agricoltore un tale sistema di coltura, mentre con esso non si va incontro che a perdere l'inconcludente prodotto del cinquantino, che rari sono gli anni nei quali può esser condotto a maturità perfetta.

Esposte così le varie ragioni, che mi determinarono ad introdurre questo genere di avvicendamento nella mia rotazione quadriennale, descriverò ora tutto il sistema che ritengo sia il più opportuno per le nostre terre, poste a calcolo anche le peculiari nostre circostanze.

Si prepari a tempo la terra almeno con due arature profonde per ricevere il frumento, che si seminerà nella se-

conda metà d'ottobre, concimando prima bene il campo, ed in compagnia dei grani di frumento si getti delle patate di tratto in tratto, ma sempre in mezzo al solco vecchio, come dissi di sopra. Alli primi di luglio d'ordinario il frumento è ridotto a maturità, e se ne taglia in allora la spica, preferendo di mieterlo pria che sia assolutamente secco, come venne tante volte raccomandato dall'*Amico del Contadino*, perchè così facendo avrassi un grano meglio nutrito, e che darà meno crusca e più farina. Dopo una quindicina di giorni circa si fa un taglio delle erbe avventizie cresciute fra il frumento, che si mescolano con le stoppie, e possono servire per foraggio; indi si dà mano tosto alla raccolta delle patate; poi si ara il terreno per minuto, voglio dire senza solchi, come dovesse ridursi a prato con la superficie tutta piana, *e vi si semina sopra il trifoglio incarnato*, che sarà coperto con un giro d'erpice. Questa semina viene a succedere nei primi d'agosto, quando di già le rugiade cadono abbondanti per la lunghezza delle notti e bastano sole per tener umettati quei piccoli granellini, tanto che possano resistere all'ardore del sole, anche se per qualche tempo tardasse a venir la benefica pioggia. Queste piantine, quando sono secondate da una discreta umidità, vegetano con tanta rapidità da poter farne una sfalciata in autunno, senza che punto discapiti quella più abbondante di primavera, ed un tale foraggio giova moltissimo ai vitelli, dandolo fresco nella stalla per purgarli e disporli al cibo del fieno secco. In primavera il trifoglio riprende di nuovo la sua piena vegetazione, giungendo alla maggiore altezza negli ultimi d'aprile, epoca in cui si raccoglie, restando così libero il campo per la semina del grano turco; ma prima lavorandolo coll'aratro di nuovo si formano le ajuole. Devo far osservare che questa maniera di arare, cambiando forma alla superficie del suolo, giova moltissimo a sciogliere il terreno; e le tante radici del trifoglio che in esso vi restano, si utilizzano quanto fosse un buon sovescio; come ancora la fertilità del campo si conserva almeno, se non s'aumenta, restando per tutto l'inverno ricoperto da queste erbe, che vi formano una reticella, la quale impedisce che le pioggie d'inverno lo dilavino. Vi semino poscia il granone, *Zea Mays* Linn, che senza essere alimentato d'altro ingrasso, dà sempre buoni raccolti. Spuntato che sia il granone, unisco a quello anche i fagiuoli, *Phaseolus vulgaris* Linn; chè fra le molte qualità preferisco quella conosciuta dai nostri contadini sotto il nome di *mandoloni pagoti*.

Eccoci ora giunti al secondo anno di raccolta, ed abbiamo ricavati di già un prodotto in frumento, un secondo in patate, un taglio di trifoglio in autunno, un altro taglio in primavera della stessa pianta di trifoglio, poi il granoturco ed i fagiuoli, e tutto con una sola concimazione. Nel terzo anno concimo di bel nuovo il campo, facendo i depositi del letame durante l'inverno col trasportare il concio fresco fuori della stalla fino al luogo dove deve essere usato, e formo così a poco a poco de' letamai distribuiti in maniera, che al momento di spanderli, il carro che li trasporta non abbia a fare viaggi inutili di ritorno. Uso coprire questo letame con uno strato di terra raccolta precedentemente dalle capezzagne, disponendo prima uno strato di concio dello spessore di m. 0,15 e sopra uno di terra di m. 0,05, e così vado alternando la terra al concio, finchè i cumuli s'innalzino all'altezza di m. 1,50 circa, conservando la forma di un paralellogrammo, senza mai muoverli, per non interrompere la fermentazione, e dar uscita ai gaz fertilizzanti, ciocchè altrimenti succede pur troppo nella formazione di quei miscugli di terra e letame, che usano fare i nostri contadini, avendo essi il pregiudizio di rimescolarli al venir di ogni luna. Vi semino sopra il granoturco con fagiuoli bianchi, ed ajutato il terreno da questo ingrasso riprende forza per sostenere le piante e farle prosperare. Nel quarto anno ricopro d'avena tutto il campo, perchè mi sia reso libero a tempo di potervi praticare le due arature, e così prepararlo a ricevere il frumento.

È vero che questa rotazione non isfugge l'inconveniente *di far succedere per due anni di seguito la stessa pianta* del mais, e per due anni pure due altre graminacee, come l'avena ed il frumento; ma il primo inconveniente è giustificato dall'aver noi bisogno di molta biada, e vi si rimedia con la seconda concimazione allo smagramento portato nel suolo dalla replicata coltura del granoturco. L'altra irregolarità diviene compatibile, quando si rifletta alla necessità di avere libero il campo in luglio per apparecchiarlo purgato dalle erbe; e smosso a tempo con due arature prima della semina del frumento; di più l'avena somministra un sufficiente foraggio d'inverno colla sua paglia, specialmente se la si mescola o con l'erba medica, o col fieno grasso, e ci dà un grano, che sempre si vende a caro prezzo. Per tal modo facendo io, ottengo una serie di prodotti ottimi tanto pel granajo, che pel fenile, dò una concimazione abbondante al campo, ricavando l'ingrasso in gran parte dai frutti dello stesso suolo, e posso distribuire i lavori con molta comodità.

Se ebbi soverchia fretta nel pubblicare questa modificazione alla mia rotazione, pria che da una serie lunga di esperienze ne fosse convalidata la bontà, avrò almeno il vantaggio di non averne ritardata la diffusione, ove, come io non dubito, bene riesca.

S. Vito 8 *Gennajo* 1856.

P. G. ZUCCHERI

CONCORSO DI ANIMALI DI RAZZA
D'ISTRUMENTI E PRODOTTI AGRICOLI A PARIGI
negli anni 1856 e 1857.

A Parigi dal 25 maggio al 7 giugno 1856 e dal 22 maggio al 6 giugno 1857 si terrà un *concorso universale* di *animali riproduttori*, di *strumenti* e di *prodotti agricoli*, al quale **sono ammessi anche gli stranieri.**

Gli animali, gli strumenti ed i prodotti stranieri mandati al concorso saranno trasportati a spese dello Stato, ma solo dal confine francese a Parigi. La dichiarazione di voler inviare animali, strumenti, o prodotti al concorso sarà fatta dagli stranieri in iscritto nelle mani degli agenti diplomatici o consolari francesi sei settimane prima.

E ciò si farà secondo le norme già stabilite e che

trovansi anche presso all' ufficio della Associazione agraria friulana, dove i concorrenti potranno esaminarle.

Vi si potranno vedere altresì le varie classi e categorie degli animali, degli strumenti e dei prodotti che saranno premiati al concorso, ed il numero e la entità dei premii che si daranno; avvertendo, che le categorie indicate nel programma non sono per sè stesso limitative e che sono accettati al concorso animali, strumenti e prodotti anche non compresi in quello.

Crediamo di dover osservare, che se il nostro paese, per molti degli oggetti indicati nel programma, non potrebbe concorrere con molta speranza di buon risultato con altri, lo potrebbe benissimo per alcuni, che si producono anche fra noi di buona qualità.

Trattandosi di un concorso fatto all'estero, gioverebbe soprattutto, che vi si mandasse il buono ed il meglio di quei prodotti del nostro paese, che sono commerciabili anche con paesi lontani, e che trovati eccellenti al di fuori diverrebbero forse per il paese una sorgente di maggiori guadagni.

Troviamo p. e. fra le categorie dei prodotti agricoli la lana, la piuma, il piumino, la seta, il butirro, il formaggio, il miele, la cera, lo zucchero, le fecole, i vini, i prodotti della distillazione ecc. Ognuno vede quanto interesse noi abbiamo di far sì, che le nostre *sete* si trovino bene rappresentate a quel concorso, e che non vi sia solo qualche concorrente isolato, ma un intero gruppo, sicchè possano formarsi un' idea vantaggiosa delle sete friulane nei paesi dove hanno maggiore spaccio.

Se i *formaggi* della Carnia vanno presentemente in Crimea, e vi trovano buono spaccio, perchè non potrebbero farsi conoscere al concorso di Parigi, specialmente i duri migliori? Così, se si trattasse di tempi meno disgraziati per questo prodotto, si dovrebbe dire dei vini ecc. Si deve apprendere, che la notorietà dei prodotti nazionali è il modo migliore per venderli con vantaggio e per cercare ad essi uno spaccio abbondante e continuato. Così si agisce in altri paesi, dove si fanno per i proprii prodotti non solo esposizioni, ma anche speciali mercati e depositi, in cui ognuno possa trovare il fatto suo. Perciò si spera, che nemmeno in Friuli mancheranno i concorrenti per queste esposizioni universali.

P. V.

SUL MODO MIGLIORE DI UTILIZZARE IL TRIFOGLIO INCARNATO.

Il trifoglio incarnato (*Trifolium rubens*), la di cui coltivazione andò estendendosi nel Friuli, viene considerato come di un solo prodotto annuo, sebbene copiosissimo ed utilissimo. Però, a coltivarlo con qualche cura, se ne può trovare un maggiore profitto. Coltivando questo trifoglio in un mio podere, anni sono, lo viddi in autunno molto bene cresciuto e rigoglioso; per cui, calcolando che nella stagione invernale sarebbe andato perduto, lo sfalciai e ne feci buon raccolto, senza che per questo diminuisse in nulla il prodotto di primavera. Dopo quell' anno seguitai il medesimo sistema, e nell' autunno p. p. feci tale raccolto, che credo di poter affermare sia stato d'un solo quarto minore di quello di primavera; poichè sulla superficie di campi 5 e tavole 442 di misura piccola friulana ne trassi da somministrare per 30 giorni l'alimento ad una stalla di 19 bovini. Di più, onde utilizzare anche quel tratto ch' era destinato a raccogliere la semente, scelsi la parte del campo dov' era più rigoglioso, ed in aprile lo feci falciare, avendo con tutto questo la semente buonissima alla fine di maggio, che usata mi servì ottimamente. Anche questo serve ad accrescere la produzione di tale foraggio, eccellente per sè stesso, in quanto lascia luogo a seminare dopo il granoturco.

Circa alla seminagione trovai buon consiglio l' eseguirla agli ultimi di luglio, od ai primi d' agosto, essendo buona cautela il seminare col guscio ed il coprire il seme coll' erpice per gli alidori della stagione.

Col bisogno che si ha generalmente d' accrescere la produzione dei foraggi, che aumenterebbe quella dei bestiami e dei concimi e quindi delle granaglie stesse, gioverebbe di estendere la coltivazione di questo trifoglio, che assai opportunemente occupa il suolo fra i due raccolti del frumento e del granturco, senza sfruttarlo e senza domandare molti lavori come il cinquantino ch' è sempre d'incerta riuscita.

Un Socio

INNESTO DELLE VITI FRA LE DUE TERRE.

Avendo veduto nel *Bollettino della Società agraria* (N. 4) un articolo risguardante i provvedimenti da prendersi per attenuare il danno gravissimo, che il paese subisce per la totale mancanza del vino, non credo inopportuno riferire un mio sperimento fatto in un predio sul tenere di Codroipo per il rinnovamento delle piantagioni, che mi riuscì per bene. Trattasi dell' innesto delle viti fra le due terre, cioè sulla radice principale della vite vecchia, quale veniva praticato già dal Dr. Benvenuti di buona memoria.

Ognuno sa, che nell' impianto dei nostri filari di viti, i magliuoli vennero collocati ad angolo dalle due parti dell' albero. Ora ecco come io procedetti per il rinnovamento della mia piantagione. Cavai l' albero e tagliai il tronco delle viti già rattristite per la meschina vegetazione di parecchi anni; poi apersi il suolo fino a lasciare allo scoperto le radici di queste, tagliando tutto quello, che vi fosse di meno sano all' intorno. Su queste radici feci, ove uno, ove due innesti a spacco con magliuoli scelti delle migliori uve e più ben vegnenti, in modo, che ogni magliuolo avesse tre nodi, i quali restando coperti di terra potessero mettere barboline e dar forza con esse alla nuova vegetazione. Dal nodo di mezzo lascia sporgere il getto dell' anno, coperto in parte, e che solo rimanesse sopraterra una gemma per educare il nuovo tralcio. Tutte le viti nuove, che ottenni di tal maniera, sono di prima forza ed hanno una vegetazione veramente mirabile. Gl' innesti riescono benissimo, perchè difesi dalle intemperie e da quei guasti che sogliono altrimenti accadere nel lavoro dei campi. Di più, i magliuoli così innestati assai presto si muniscono delle barboline, che dànno nutrimento alla pianta. Così si ha il vantaggio della propaginazione (*rifuessament*) o rinnovazione della vite vecchia, ottenendone migliorata la qualità, potendo portarla a prodotto in poco tempo. Inoltre si libera il suolo dall' ombria dell' albero di sostegno, e si può sostituirvi, secondo luoghi ed i casi, un gelso, od un albero da frutto.

Non dico, che questo metodo sia da adottarsi da per tutto, che in molti luoghi non convenga meglio, avendo le viticelle in vivajo e desiderando riformare la piantagione intera, estirpare le viti vecchie. Ma se non si ha il vivajo ben provvisto, e se non si vuole riformare l' impianto, essendo abbastanza bene disposto, parmi che sia da consigliarsi. Adattatissimo poi mi sembra laddove si tratti di sostituire soltanto alcune delle vecchie viti, o malandate, o perite.

Ad ogni modo è un' esperienza, che ognuno può egualmente ripetere, tanto in primavera come in autunno. Io ne sono così persuaso, che non perderò tempo ad estenderla maggiormente.

D......i

RIVISTA DEI GIORNALI

(16) Cosimo Ridolfi (*Giornale agrario toscano*) presidente della Accademia dei Georgofili, rendendo conto delle esperienze fatte colle uova dei bachi da seta del gelso venuti direttamente dalla Cina, da lui e da Raffaele Lambruschini, conchiude, che secondo tutte le apparenze quella razza non ha pregio nessuno che la raccomandi in preferenza delle migliori, che già si allevano nel paese. Quella razza di bachi appartiene alla qualità di tre mute. Un'altra razza proveniente pure dalla Cina, ma di quattro mute, allevata a Pisa, diede una seta finissima.

(17) Trovandosi già nel paese sementi del *sorgus saccharatus*, che in Francia si coltiva per l'estrazione dello zucchero, e segnatamente dell'alcool e per farne un vinello cogli steli, prendiamo dal *Giornale agrario toscano* il breve cenno che segue:

« Il sorgo, o saggina zuccherata, vegeta bene nelle regioni e nei terreni ove prospera il granturco, ed esige una cultura identica a questo, cosicchè non vi ha alcuna difficoltà per questo lato ad introdurlo fra noi; anco nel sistema colonico.

Tutte quante le parti della pianta si accerta che si impiegano utilmente

Dagli steli della pianta si ottiene un sugo che si converte in zucchero ed in alcool.

Dalle radici si ottiene con la fermentazione una bevanda spiritosa, che ha un gusto particolare gratissimo.

La midolla e le fibre di questi steli, dopo la pressione per estrarne il succo, servono a fare la carta della China per disegni, incisioni e litografie.

Le nere glume del seme contengono una sostanza tintoria che può rimpiazzare la cocciniglia con successo, ed i tentativi fatti a Lione su questo rapporto asseriscono che sono stati felici.

La farina poi che si trae dai semi è buonissima a fare il pane, e si presta poi singolarmente a fare alcune paste dette da tè.

La produzione di questa pianta è grandissima, giacchè ogni seme sviluppa varii steli, e questi si elevano molto da terra. »

Si dovrebbe sperimentare, se togliendo prima del suo sviluppo la spica, lo stelo del sorgo non guadagnasse in materia zuccherina. In ogni caso il suolo ne sarebbe meno sfruttato, impedendo di generare il seme a quello, che non deve servire per la semente.

Circa i tentativi fatti a Lione per estrarne materia tintoria dalle glume dei granelli dobbiamo soggiungere, che venne fatta colà ricerca del seme del nostro *sorgo comune*, a quanto sembra con questo scopo. Si dovrebbe prestare attenzione, per vedere se fosse possibile di trarre profitto come pianta industriale dal sorgo tanto comunemente coltivato fra noi, e che prestandosi ad un doppio uso, potrebbe forse venire coltivato con maggiore vantaggio.

Cosimo Ridolfi il 5 agosto dava conto nel modo che segue della coltivazione dell'*Holcus saccharatus* da lui sperimentata:

« L'*Holcus saccharatus* è nato nelle tre località dove lo feci seminare per coltivarlo in terreni affatto diversi. È una saggina che sembra vigorosissima, che non si mostra difficile nell'adattarsi a tutte le terre, purchè ben concimate, ma preferisce le forti o argillose alle silicee, e prospera abbastanza bene nelle calcari. Questa saggina tallisce molto dal piede e si potrebbe dir multicaule, talchè dovrebbe riuscire eccellente per foraggio, quando non vi fosse tra noi convenienza di estrarne lo zucchero, o di fermentarne il succo per averne lo spirito. Queste due prove non posson farsi ancora, perchè la sua vegetazione non è fin qui giunta al punto conveniente. Ma io credo che salvo qualche piccolissima sperienza da laboratorio chimico, non converrebbe per quest'anno destinare a ciò le piante di cui dispongo, e reputerei molto meglio fatto il raccoglierne il seme. Ho però voluto fin d'ora veder quel che si possa sperare da questa pianta come produttrice di zucchero. Mi è parso che ne contenga più delle due saggine che si coltivano comunemente fra noi, prese al dì lei stesso punto di vegetazione, ma non son sicuro che vinca il prodotto che darebbe il granturco comune preso al grado medesimo di sviluppo. »

Il marchese Luigi suo figlio scriveva dalla Francia all'Accademia dei Georgofili, dietro i colloquii avuti col celebre sig. di Montigny, che alla Cina la saggina da zucchero è tanto dolce da esserne mangiati gli steli in pezzetti come un buon frutto, che però nei climi non affatto meridionali perde una parte de' suoi principii zuccherini.

NOTIZIE

— Sulle strade ferrate austriache dello Stato venne abbassato il prezzo di trasporto del *fieno compresso*.

— La coltivazione del girasole, per estrarne olio, e per cibarne la polleria, viene raccomandata da un giornale d'agricoltura tedesco, fra le patate, gettando i semi a circa 12 piedi di distanza, dopo l'ultimo lavorio di esse.

— Cosimo Ridolfi fa un grande elogio di due opere d'agricoltura stampate da Edoardo Lecouteux, una intitolata *Guida dell'agricoltore miglioratore*, l'altra *Principii economici dell'agricoltura miglioratrice*. Questi libri, ei dice « sono il frutto di studii profondi e di una pratica squisita. La scienza ne fa lo scheletro, ma l'arte lo veste di polpe sugose ». Un pari elogio troviamo nel *Journal d'Agriculture pratique*.

— S. M. I. R. A. con sovrana risoluzione del 28 dicembre 1855 si è graziosissimamente degnata di disporre, avuto speciale riguardo alla devastatrice malattia delle uve, prima d'ora impreveduta, e diffusasi sempre più in parecchie annate successive, che ai possidenti di *fondi del Regno Lombardo-Veneto, in quei Comuni ov'è di maggiore* importanza la viticoltura, venga accordato un abbuono, quando ne abbiano risentito un danno pari al meno alla terza parte della rendita complessiva del fondo, senza tener conto dell'utilità prodotta dai fabbricati, e che pel danno di un terzo della rendita sia esonerato il possidente da 1/4 dell'imposta; pel danno di metà della rendita da 1/3 dell'imposta, per quello di 2/3 della rendita della metà, e quando manca tutta la rendita in causa della malattia delle viti il proprietario viene esonerato da 2/3 dell'imposta. Questi abbuoni avranno luogo poi soli anni 1854 e 1855 e si rileveranno poi ogni anno a mezzo di uomini di fiducia e periti. Si formerà in Venezia a tale effetto un'apposita commissione composta d'impiegati finanziarii e politici. »

Prezzi medii dei grani sulla piazza di Udine

prima quindicina di Gennaio 1856

Frumento (mis. metr. 0,731591) a L.	24. 70	Miglio (mis. metr. 0,731591) a L.	15. 07
Granoturco » » »	11. 89	Fagiuoli » » »	14. 33
Avena » » »	12. 56	Fava » »	17. 62
Segala » » »	15. 32	Pomi di terra p. ogni 100 lib. g. »	— —
Orzo pillato » » »	22. 91	(mis. metr. 47,69987) »	6. —
» da pillare » » »	13. 10	Fieno » » »	3. 66
Saraceno » » »	8. 14	Paglia di Frumento » »	2. 27
Sorgorosso » » »	5. 59	Vino al conzo (m. m. 0,793045) »	72. 50
Lenti » » »	24. 05	Legna forte . . . . »	27. 50
Lupini » » »	4. 88	dolce . . . . »	26. 50
Castagne . . . . »	14. 05		

D.r Eugenio di Biaggi Redattore.
Presidenza dell'Associazione agraria friulana editrice.
Udine, Tip. Trombetti-Murero